BRANDADA DE BACALAO, PAN RÚSTICO Y ACEITE DE PEREJIL

Receta facilitada por el chef Andrés Madrigal y publicada en el libro DE TAPAS

INGREDIENTES:

Aceite de perejil

- 20 ramitas de perejil fresco (solo las hojas)
- 200 gr. de aceite de oliva virgen extra

Brandada de bacalao

- 200 gr. de aceite de oliva virgen extra
- 4 dientes de ajo cortados en rodajas finas
- 1-2 pimientas de cayena secas
- 500 gr. de bacalao en salazón remojado y desalado (en tiras sin piel ni espinas)
- 100 gr. de nata (con 35% de grasa)
- 4 hojas de gelatina (hidratadas un mínimo de 5 minutos en agua fría)

Preparación

- 12 rebanadas de pan rustico tostadas
- 12 hojas de perejil fresco

PREPARACIÓN:

Aceite de perejil

1. Ponga el perejil en el vaso y triture **5 seg./vel.7**
2. Agregue el aceite y mezcle **30 seg./vel.7**. Filtre con un colador de malla fina y reserve en un biberón de cocina con boquilla fina.

Brandada de bacalao

3. Ponga en el vaso el aceite y caliente **5 min./120º/vel.1**
4. Agregue los ajos y la cayena y sofría **7 min./120º/vel.1.** Retire los ajos y la cayena y reserve (deje el aceite en el vaso)
5. Añada al vaso el bacalao y programe **12 min./70º/Giro invertido/vel. cuchara**. Escurra el bacalao con el cestillo colocado sobre un bol para recoger el aceite
6. Ponga la nata en el vaso y programe **1min./90º/vel.1**
7. Agregue las hojas de gelatina y el bacalao confitado y triture **1min./vel.10**
8. Con la espátula, baje la trituración al fondo del vaso. Programe **vel.5** y, sin quitar el cubilete, añada sobre la tapa, poco a poco el aceite reservado para que emulsione. Vierta en un recipiente hermético y reserve en el frigorífico un mínimo de 30 minutos o hasta que cuaje.

Preparación

9. Coloque una cucharada de bacalao sobre cada rebanada de pan tostada y riegue ligeramente con el aceite de perejil. Decore con una hoja de perejil y una lámina de ajo frito y sirva.